

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор  
ООО «Восторг» кафе «Вечернее»  
Жукова В.Н.   
« 30 » августа 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор  
ГБПОУ ВО «СПК»  
Зварич В.Г.   
« 30 » августа 2019 г.



ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки  
2019

Программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.010 "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), профессионального стандарта 33.014 "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания  
Протокол № 11  
от « 17 » 06 2019 года

Зам. директора по УР Соломина Л.В. / Соломина Л.В. /

Заведующая УиПП Воропаева Ю.А. / Воропаева Ю.А. /

Председатель ЦМК  
Корсакова Ю.А. / Корсакова Ю.А. /

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза Петисова А.А. зам.директор  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

Чурсова Н.В. преподаватель ЦМК  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза Директор ООО «Восток»  
Защита, Восток» Жукова В.Н.  
ФИО, должность, полное наименование ОУ СПО и/или ВПО

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы производственной практики.....	4
1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам	4
1.3 Место производственной практики в структуре ОП.....	5
1.4 Трудоемкость и сроки проведения производственной практики.....	5
1.5 Места прохождения производственной практики.....	6
2 Результаты освоения программы производственной практики .....	7
3 Структура и содержание производственной практики.....	9
4 Условия реализации программы производственной практики.....	18
5. Контроль и оценка результатов производственной практики.....	22
Приложение 1 – Перечень производственных работ.....	27

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**, включающей в содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь», а также требования стандарта Worldskills.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам

Основной целью производственной практики является: получение обучающимися практического опыта при освоении основного вида деятельности **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь»

#### **Задачи производственной практики**

Основными задачами производственной практики является приобретение обучающимися профессиональных умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь», стандарта Worldskills:

- Организовывать рабочие места, своевременно проводить текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
- Подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
- Проверять наличия, оформлять заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
- Принимать по количеству и качеству продукты, расходные материалы.
- Организовывать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации

- питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- Выполнять задания (заказы) по приготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой организации питания.
  - Подготавливать к реализации (презентации) готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
  - Упаковывать готовые хлебобулочные и мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.
  - Организовывать хранение готовых хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
  - Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
  - Выполнять разогрев охлажденных, замороженных готовых хлебобулочных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
  - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакта с потребителем при отпуске готовых изделий

### **1.3. Место производственной практики в структуре образовательной программы**

Производственная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в рамках профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики**

Производственная практика в рамках профессионального модуля **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** проводится

концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость производственной практики составляет 216 академических часа (6 зачетных единиц – 6 недель) и проводится на 4 курсе в 8-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам производственной практики.

### **1.5. Места прохождения производственной практики**

Производственная практика проводится на базах сторонних организаций, осуществляемая на основе двусторонних договоров между ГБПОУ ВО «СПК» и соответствующими предприятиями, организациями или учреждениями.

Общие требования к подбору баз практик:

область профессиональной деятельности организаций – баз практики: 33  
Сервис, оказание услуг населению (по направлению общественное питание);

оснащенность современным оборудованием;

наличие квалифицированного персонала;

близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь», требований стандарта Worldskills, а также практический опыт овладения основным видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента должен:

**приобрести практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем учебной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<b>ПМ.05</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
<p><b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 1.1</b> Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, оценка качества основного и дополнительного сырья, работа с сопровождающей документацией</p>	<p><b>6</b></p>

<p><b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>Тема 2.1</b> Организация технологического процесса приготовления сиропов и помады</p>	6
		<p><b>Тема 2.2.</b> Организация технологического процесса приготовления карамели и желе</p>	6
		<p><b>Тема 2.3</b> Организация технологического процесса приготовления различных видов глазури</p>	6
		<p><b>Тема 2.4</b> Организация технологического процесса приготовления сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов</p>	6
		<p><b>Тема 2.5</b> Организация технологического процесса приготовления мастики и марципана, крошки</p>	6
		<p><b>Тема 2.6</b> Организация технологического процесса приготовления</p>	6

		отделочных полуфабрикатов из шоколада	
<p><b>Раздел 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Тема 3.1</b> Организация технологического процесса приготовления хлеба пшеничного формового из муки высшего сорта опарным способом</p>	6
	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>	<p><b>Тема 3.2</b> Организация технологического процесса приготовления батона нарезного из муки пшеничной высшего сорта</p>	6

	<p>особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Тема 3.3.</b> Организация технологического процесса приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 3.4</b> Организация технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия из бездрожжевого пресного теста</p>	<p><b>6</b></p>

	<p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 3.5</b> Организация технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия диетического назначения</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 3.6</b> Организация технологического процесса приготовления национальных видов хлебобулочных изделий</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 3.7</b> Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий из ржаной муки</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Раздел 4.</b>  Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<p><b>Тема 4.1.</b>  Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого слоеного теста</p>	<p><b>6</b></p>

разнообразного ассортимента	<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации</p>	<p><b>Тема 4.2</b> Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста</p>	6
	<p>Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>Тема 4.3</b> Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из вафельного теста</p>	6
	<p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации</p>	<p><b>Тема 4.4</b> Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста</p>	6

	<p>питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 4.5</b></p> <p>Организация технологического процесса приготовления затяжного печенья и кексов</p>	6
		<p><b>Тема 4.6</b></p> <p>Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий диетического назначения</p>	6

<p><b>Раздел 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и</p>	<p><b>Тема 5.1.</b> Организация технологического процесса приготовления пирожных</p>	<p><b>36</b></p>
--	--	--	------------------



	<p>полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 5.2</b>  Организация технологического процесса приготовления тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>60</b></p>
<p style="text-align: right;"><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>  <b>ИТОГО:</b></p>			<p><b>216 часа,  (6 недели)</b></p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к проведению производственной практики**

4.1.1. Перед началом производственной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. Обучающиеся в период производственной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности в организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики;
- соблюдать действующие в правила распорядка организации, на базе которой осуществляется прохождение производственной практики.

4.1.3. Контроль прохождения производственной практики возлагается на руководителя производственной практики ГБПОУ ВО «СПК».

### **4.2. Учебно-методическое обеспечение производственной практики**

Перед началом практики заведующий учебной и производственной практикой и преподаватель, ответственный за производственную практику, проводят организационное собрание обучающихся.

Цели организационного собрания:

- 1) объявление сроков проведения производственной практики;
- 2) знакомство с программой, целями и задачами производственной практики;
- 3) инструктаж по общим положениям техники безопасности, пожарной безопасности и охране труда;
- 4) выдача дневников по производственной практике, методических рекомендации для оформления отчета по производственной практике;
- 5) определение порядка прибытия на базу практики и выполнения заданий под руководством ответственного лица от организации.

В установленный день завершения практики заверенные подписью руководителя производственной практики от предприятия и печатью предприятия дневник и отчет сдаются руководителю производственной практики от колледжа.

### **4.3 Требования к материально-техническому оснащению рабочих мест на базе практики**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### **Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:**

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики**

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### **4.5 Информационное обеспечение производственной практики:**

##### **Печатные издания:**

1. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
2. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.

### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
5. Информационный портал о пищевом и кондитерском производстве/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://baker-group.net/>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

5.1. В ходе производственной практики осуществляется промежуточный контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных разделами программы производственной практики, оценивается руководителем производственной практики по окончании прохождения практики.

5.2. По итогам производственной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.3. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность выполнения обучающимся конкретного вида (варианта) работы, качество оформления отчета по результатам выполнения задания, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 5.1 – ПК 5.5) по основному виду деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь», стандарта Worldskills

### Результаты прохождения производственной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь» и стандарта Worldskills)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p style="text-align: center;">соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник по производственной практике</li> <li>– оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по производственной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>

<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебопекарных и мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы готовых изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных и мучных кондитерских изделий отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник по производственной практике</li> <li>– оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по производственной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>		



<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul>	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;          Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;          Определять этапы решения задачи;          Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;          Составлять план действия;          Определять необходимые ресурсы;          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;          Реализовать составленный план;          Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе при выполнении работ производственной практики</p> <p>Характеристика обучающегося, составленная руководителем производственной практики от предприятия</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации;          Определять необходимые источники информации;          Планировать процесс поиска;          Структурировать получаемую информацию;          Выделять наиболее значимое в перечне информации;          Оценивать практическую значимость результатов поиска;          Оформлять результаты поиска.</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;          Применять современную научную профессиональную терминологию;          Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с</p>	

коллегами, руководством, клиентами	командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.  Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии.  Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.  Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд(WSR).	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение.  Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**ПЕРЕЧЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Тематика производственных работ	Количество часов
1. Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, оценка качества основного и дополнительного сырья, работа с сопровождающей документацией	6
2. Организация технологического процесса приготовления сиропов и помады	6
3. Организация технологического процесса приготовления карамели и желе	6
4. Организация технологического процесса приготовления различных видов глазури	6
5. Организация технологического процесса приготовления сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов	6
6. Организация технологического процесса приготовления мастики и марципана, крошки	6
7. Организация технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада	6
8. Организация технологического процесса приготовления хлеба пшеничного формового из муки высшего сорта опарным способом	6
9. Организация технологического процесса приготовления батона нарезного из муки пшеничной высшего сорта	6
10. Организация технологического процесса приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	6
11. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия из бездрожжевого пресного теста	6
12. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия диетического назначения	6
13. Организация технологического процесса приготовления национальных видов хлебобулочных изделий	6
14. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий из ржаной муки	6
15. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого слоеного теста	6
16. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста	6
17. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из вафельного теста	6
18. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6
19. Организация технологического процесса приготовления затяжного печенья и кексов	6
20. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий диетического назначения	6
21. Организация технологического процесса приготовления пирожных из воздушного и миндального теста	6
22. Организация технологического процесса приготовления пирожных из бисквитного теста	6

23. Организация технологического процесса приготовления пирожных из сахарного и тюлипного теста	6
24. Организация технологического процесса приготовления пирожных и использованием какао и шоколада	6
25 Организация технологического процесса приготовления крошковых пирожных	6
26. Организация технологического процесса приготовления пирожных из заварного теста	6
27. Организация технологического процесса приготовления бисквитных кремовых тортов круглой формы	6
28. Организация технологического процесса приготовления бисквитных кремовых тортов квадратной формы	6
29. Организация технологического процесса приготовления бисквитных фруктово-желейных тортов круглой формы	6
30. Организация технологического процесса приготовления бисквитных фруктово-желейных тортов квадратной формы	6
31. Организация технологического процесса приготовления песочных тортов	6
32. Организация технологического процесса приготовления слоеных тортов	6
33. Организация технологического процесса приготовления воздушных тортов	6
34. Организация технологического процесса приготовления воздушно-ореховых тортов	6
35. Организация технологического процесса приготовления миндальных тортов	6
36. Организация технологического процесса приготовления тортов пониженной калорийности	6